



UAE 아동 식품시장의 2020 트렌드

2020 UAE 식품 트렌드, 아동 식단의 다양화

최근 UAE 현지에서는 아동을 위한 식품이나 식단이 트렌드로 떠오르고 있다. 아이들의 입맛이 점점 다양해지고 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 이를 충족시킬 수 있는 식단에 대한 관심도 높아지고 있는 것이다. UAE 현지 매체 역시 2020년 UAE의 음식 트렌드 10가지를 소개하면서 그 중 하나로 '아동 식단의 다양화'를 꼽아 UAE 내에서 아동용 식품 및 식단에 대한 관심이 서서히 증가하고 있음을 보여주었다.

현지 언론, 아동을 위한 건강한 식품 및 식단에 대한 정보 제공

2019년 UAE 대학에서 생후 6개월 이하의 유아 1,000명을 대상으로 실시한 조사에 따르면 조사 대상 유아들 중 10%가 생후 6개월이 채 지나지도 않은 시점에 이미 감자튀김이나 케이크, 설탕이 첨가된 음료 등 건강에 해로운 음식을 섭취한 적이 있는 것으로 조사되었다. 이와 같은 조사 결과는 생후 6개월 이하 유아의 경우 100% 모유만 섭취할 것을 권장하고 있는 세계보건기구(WHO)의 권고와는 매우 동떨어진 것이다. 두바이 건강 당국의 전문가는 이와 같은 식습관은 "아이들에게는 최악이라고 평가하면서 건강하지 못한 음식들로 인해 여분의 칼로리가 축적될 경우 평생 동안 체중 관리 문제로 고통을 받을 수 있다"고 경고했다. 때문에 전문가들은 식단의 절반은 과일과 채소로, 식단의 1/4은 고기나 콩과 같은 단백질로, 나머지 1/4는 통곡물로 채울 것을 권고하고 있다. 이런 식단을 유지할 경우 아이들이 어려서부터 건강한 식습관을 기를 수 있다는 것이다.

아이들을 위해 건강 간식 조리법을 소개한 매체도 있다. UAE의 종합 일간지인 『걸프 뉴스(Gulf News)』는 "신종 코로나바이러스 감염증(코로나19)으로 아직도 절반 정도에 가까운 아이들이 집에 머물고 있다"면서 "집에 있는 재료들을 활용해 건강에 도움이 되면서도 맛도 좋은 간식을 만들어볼 것"을 추천했다. 해당 매체가 추천하는 조리법 중 일부를 다음과 같이 소개한다.

[현지 언론매체가 추천하는 아동을 위한 건강 간식 조리법]

메뉴	설명
	계란을 주재료로 프리타타 머핀이나 미니 사이즈의 에그 컵 등을 만들면 아이들에게 비타민과 미네랄, 단백질이 풍부한 간식을 먹일 수 있다. 계란은 오랫동안 포만감을 유지시켜주며 엽산이나 비타민, 아이오딘, 셀레늄, 오메가 3 등이 풍부하게 들어있기 때문에 아이들 용 간식을 위한 주재료로 제격이다
	왼쪽 사진 속의 아보카도 소스를 얹은 토스트처럼 탄수화물이나 지방, 또는 단백질과 탄수화물 등 두 가지 이상의 영양소를 한 번에 섭취할 수 있도록 간식을 만드는 것이 좋다



아이들에게 직접 조리에 참여해 보도록 하는 것도 좋다. 음식을 만드는 동안 아이들은 균형 잡힌 식단의 중요성에 대해 배울 수 있을 뿐 아니라 재료를 계량하면서 자기도 모르게 수학적 능력을 기를 수도 있고 식탁 예절을 배울 수도 있다



시각적인 효과를 가미한 간식을 만들어보는 것도 좋다. 평범한 과일 보다는 과일을 얹려 형형색색의 빨대에 꽂아보거나 별 모양으로 과일을 잘라보는 등 보다 재미있고 창의적인 방식으로 간식을 만들어볼 수 있다



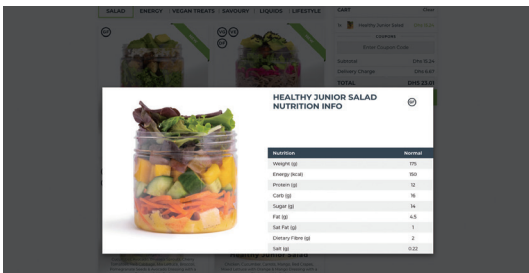
찬장에 보관 중인 말린 과일이나 견과류 등을 사용해 작은 사이즈의 에너지 바 등 건강한 간식을 만들 수 있다. 재료를 믹서에 넣고 땅콩버터 등을 섞어 원하는 형태로 만들면 된다

출처 : <https://gulfnews.com/parenting/mums-dads/uae-9-healthy-snack-hacks-for-home-learning-kids-from-annabel-karmel-1.1598800325720?slide=1>

현지 식품 업체, 아동만을 대상으로 한 제품 판매

아동용 식품의 인기가 높아지는 추세를 틈타 현지 식품 업체는 아동만을 대상으로 한 제품을 판매하기도 한다. 두바이의 레스토랑 체인인 샐러드 자(Salad Jar)는 건강식이나 야채보다는 패스트푸드를 좋아하는 아이들의 입맛을 사로잡을 수 있도록 치킨과 망고 등 어린이들이 좋아할만한 재료를 당근, 오이, 양상추 등과 조합한 어린이 전용 샐러드를 선보였다. 해당 샐러드는 두바이 전역에 배송된다.

자사 홈페이지를 통해 판매 중인 아동용 샐러드



출처 : <https://www.timeoutdubai.com/kids/448587-salad-jar-has-launched-a-salad-just-for-kids>

아동 동반한 가족을 겨냥한 '가족 친화적'

레스토랑들의 부상

현지 레스토랑들도 아동용 식품의 인기가 높아지고 있는 트렌드에 적극 합류하고 있다. 아이를 동반한 가족 고객들을 확보하기 위해 어린이용 메뉴를 무료로 제공하는 레스토랑이 등장하는가 하면 아이들과 어른들이 모두 좋아할 만한 메뉴를 제공해 '가족 친화적'인 레스토랑을 표방하는 곳도 생겨났다. 아이들을 위한 쿠키 클래스를 여는 레스토랑, 아동 테마파크를 방불케 하는 인테리어를 자랑하는 레스토랑도 있다. 이들 레스토랑의 공통점은 아이들을 위한 메뉴를 제공한다는 것 외에도 건강에 대한 관심이 높아지고 있는 추세를 반영해 보다 건강하고 영양이 있는 재료로 음식을 만든다는 점을 강조한다는 것이다.

[두바이 현지의 아동을 동반한 가족을 대상으로 한 레스토랑들과 특징]



두바이에 있는 루 로얄 레스토랑(Rue Royal Restaurant)에서는 아이들을 위한 쿠키 클래스를 제공하고 있다



두바이에 있는 레스토랑 노쉬(Nosh)는 최고의 가족 메뉴를 제공하는 레스토랑을 선정하는 '굿 푸드 베스트 패밀리 브런치 어워드'를 수상한 레스토랑으로 라이브 쿠킹쇼, 테마 파크와 같은 카운터, 건강식 메뉴, 아이들을 위한 특별 메뉴를 제공하는 것이 특징이다. 만화 캐릭터들과 함께 재미있는 방식으로 음식을 즐길 수 있게 연출한 '카툰 브런치'가 유명하다



두바이에 있는 래디슨 블루 호텔(Radisson Blu Hotel)에서는 슈퍼 히어로를 테마로한 브런치를 즐길 수 있다



두바이에 있는 이탈리아 레스토랑인 페스타 디 파미글리아(Festa Di Famiglia)에서는 요리사와 함께 직접 피자를 만들어 보거나 페이스 페인팅, 마술쇼 등 다양한 프로그램을 통해 레스토랑을 방문한 아이들이 100% 즐거운 경험을 할 수 있도록 다양한 서비스를 제공한다



두바이에 있는 레스토랑인 카페 세라미크(CAFE CERAMIQUE)에서는 아이들을 위해 도자기를 만드는 프로그램을 제공하고 있다. 아이들과 어른이 함께 즐기는 도자기 만들기 프로그램을 통해 맛있는 음식을 즐기면서 아이들의 창의력을 키워주는 것도 가능하다

출처 : <https://www.bayut.com/mybayut/best-family-restaurants-dubai/>,
<https://kidzapp.com/family-friendly-brunches-to-try-this-summer>

Key Point

전 세계적으로 건강에 대한 관심이 점점 더 높아지고 어릴 때부터 건강한 식습관을 형성하는 것이 중요하다는 인식이 커져감에 따라 아동을 위한 건강한 식단과 식품에 대한 관심은 앞으로

점점 더 증가할 것으로 보인다. 2009년 『생리학회지(Journal of Physiology)』에 출판된 연구(Early Childhood Diet May Influence Future Health) 결과에 따르면 성인이 되어 과체중이 될 확률과 어린 시절의 식습관 사이에는 직접적인 연관 관계가 있는 것으로 나타났다. 캘거리 대학교(University of Calgary)에서 실시한 이 조사 결과에 따르면 우리가 먹는 음식에 따라 몸속에 활성화되는 유전자가 변화하는데 어린 시절 어떠한 식단을 주로 섭취하느냐에 따라 평생에 걸쳐 신진 대사와 비만에 영향을 끼치는 유전자에 영향을 받게 된다는 것이다. 비슷한 연구 결과가 잇따르면서 어린 시절의 식습관이 중요하다는 사실은 이제는 일반적인 상식으로 자리 잡았다. 때문에 UAE에서도 아동용 건강식품과 식단에 대한 인기가 점점 더 높아질 것으로 보이며 이에 따라 아동을 위한 건강식품과 건강 메뉴에 대한 수요 또한 점점 더 증가할 것으로 예상된다. 생후 6개월 이내 유아들 중 10%가 불량 식품을 섭취해 본 적이 있는 것으로 나타났다는 앞서 제시한 연구 결과에서 미루어 볼 수 있듯 아직 UAE 내 아동용 건강식에 대한 인식은 걸음마 수준이다. 『타임아웃(Timeout)』 등 현지 언론매체는 신선 과일과 채소, 아마씨, 치아씨 등으로 만든 푸레가 유아의 식력 및 집중력 향상에 도움을 주며, 요구르트, 케피어(kefir)는 유아의 면역력 강화 효과가 있음을 강조하며 아동이 해당 식품을 섭취할 것을 권장하고 있다. 또한, 유아의 건강을 고려한 식단으로 퀴노아(Quinoa)를 이용한 건강식과 브로콜리, 애호박, 양파, 마늘, 발아현미, 귀리, 대추야자, 꿀 등을 이용한 다양한 레시피를 공유하고 있다. 현지 레스토랑에서도 가족 단위 고객을 대상으로 유아용 메뉴 개발과 홍보를 활발하게 진행하고 있다. 이에 따라, 향후 UAE에서의 유아용 건강식 트렌드는 향후 더욱 추진력을 얻을 것으로 예상된다.